



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES



MESSIAS BLANC DE BLANC'S



ANO 2019

PRODUTOR Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

PAÍS Portugal

REGIÃO Bairrada

SOLO Argilo-Calcário



ENOLOGIA João Soares

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Criteriosa selecção das uvas da variedade Chardonnay. Prensagem suave e criteriosa de uva e separação das melhores frações de mosto lágrima. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Segunda fermentação em garrafa de acordo com os preceitos do método tradicional.

CASTAS Chardonnay (100%)



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12 % vol.

ACIDEZ TOTAL 5,3 g/l, em ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL 1,7 g/l



NOTAS DE PROVA

Este sub-tipo de espumante, consagrado por ser constituído apenas por uvas brancas resultou de cor amarelo citrino, bolha abundante e cordão superficial persistente. O aroma revela-se muito elegante, onde nuances de vegetais se deixam envolver pela complexidade do estágio em cave "sur lies" remetendo-nos para notas pão e amêndoas torradas. Prova de boca com mousse suave e acidez crocante, formando um conjunto elegante e muito equilibrado.



POTENCIAL ENVELHECIMENTO Beber agora



TEMPERATURA A SERVIR 8-10 °C



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml

ENERGIA. N/A

LÍPIDOS. N/A

DOS QUAIS SATURADOS. N/A

HIDRATOS DE CARBONO. N/A

DOS QUAIS AÇÚCARES. N/A

FIBRA. N/A

PROTEÍNA. N/A

SAL. N/A



WWW.CAVESMESSIAS.PT



@CAVESMESSIAS